

# 社食にエシカル消費メニュー

## ノロンボなど低利用魚で定食

### 仙都魚類

仙都魚類(仙台市、大沼 域産品の商品開発を手掛け  
秀行社長)は地域や環境、るかね久(同、遠藤伸太郎  
人に配慮したエシカル消費 社長)と宮城大とコラボし  
推進に取り組む。同社は地 域内で水揚げされる未・

低利用魚を活用した「もっ  
たいない定食」を開発。11  
月から同社の社食で提供を  
開始した。

この取り組みは他業種に  
またがる協業を通じてエシ  
カル消費拡大を図る取り組  
み「みらい・バリュー・T  
OHOKU」の一環。今回  
の定食は深海魚であるノロ  
ンボ(ナガツカ)のフライ、  
低利用のタコの皮を使った  
揚げかまぼこ「たこ揚げク  
ン」、モウカザメをスパイ  
シーなフライに仕上げた  
「フカフカクリスピー」、  
規格外の宮城産カキを使っ  
た「三陸産カキクリームコ  
ロッケ」の4品を盛り合わ  
せた。同社は「社員のエシ  
カル消費の重要性を伝える  
のはもちろん、導入モデル  
として社外への提案に活用  
したい」としている。今後、  
月1回ペースで「もった  
ない定食」の提供を予定し  
ている。



「もったいない定食」

▼仙都魚類(株) 電話 0222  
・2377・8300



# 宮城の食産業盛り上げ

## 商品提案会 40者出展

### 食のみやぎ応援団

宮城の食品メーカーなどをコーディネートする

「Sに基づき低・未利用資源を活用したり地元産品の魅力を引き出したりした商品が並んだ。」

どてつくる食のみやぎ応援団は11月、仙台市の産品をコーディネートする。東日本大震災の翌年、2012年に地元食産業を再び盛り上げる。提案会には水産品をはじめ、飲料や食肉、調味料など幅広い分野の企業・団体約40者が出展した。

商品提案会は同団体が毎年実施する取り組みの一つで、今年で6回目を迎える。会場にはSDG

PRした。

当日はイベントの二環「ご当地コロッケ総選挙」を開催。かね久が開発に携わり、地域産品を活用した6種類のコロッケを来場者に試食してもち「ずんだ」が選ばれた。



11月に食のみやぎ応援団が商品発表会を行った